



Месяц молока: как покупателю разобраться в качестве молочной продукции

В октябре Роскачество проводит федеральную акцию «Месяц молока». Проект объединяет информационную кампанию, экспертные материалы, ответы на популярные вопросы покупателей и специальное продвижение продукции в розничных сетях и магазинах производителей. В АО «Золотые луга» отмечают: такие инициативы важны не только для отрасли, но и для самих потребителей.

Молочная категория остаётся одной из самых привычных в ежедневном рационе, но вокруг неё по-прежнему много вопросов и мифов. Покупатели интересуются, почему молоко может долго храниться, чем отличается пастеризованное и ультрапастеризованное молоко, нужно ли бояться антибиотиков, как читать состав и что означает информация на упаковке.

Один из распространённых мифов связан с длительным сроком хранения молока. Многие покупатели считают, что если молоко хранится дольше нескольких дней, значит, в нём есть консерванты. На практике срок хранения зависит от технологии обработки, чистоты производства, упаковки и соблюдения температурного режима. Пастеризация, ультрапастеризация и стерилизация – разные способы термической обработки, которые помогают сделать продукт безопасным и продлить срок его хранения без добавления консервантов, сообщает пресс-служба АО «Золотые луга».

«Для нас важно, чтобы покупатель понимал: качество молочной продукции начинается не на полке магазина, а гораздо раньше – с контроля сырья, технологического процесса, упаковки, маркировки и условий хранения. При этом потребителю тоже важно быть внимательным: читать этикетку, смотреть срок годности, проверять целостность упаковки и соблюдать рекомендации после вскрытия», – отмечает директор по качеству АО «Золотые луга» Алёна Пинигина.

Ещё одна важная тема – различие между видами молочной продукции. Молоко, творог, сметана, кефир, йогурт, ряженка, сыр и продукты с похожими названиями могут отличаться по составу и технологии. Поэтому покупателю важно смотреть не только на крупную надпись на лицевой стороне упаковки, но и на полное наименование продукта. Например, творог и творожный продукт, сливочное масло и спред, сметана и сметанный продукт – это разные категории.

Отдельного внимания заслуживает вопрос антибиотиков и безопасности сырья. На современных молочных предприятиях сырьё проходит входной контроль, в том числе по показателям безопасности. Недоброкачественное сырьё не должно поступать в переработку на пищевые цели. Для покупателя это ещё один аргумент в пользу продукции, произведённой

на контролируемом предприятии, а не купленной в непроверенных местах без понятного происхождения.

Не менее важна упаковка. Она защищает продукт от внешней среды, света, воздуха и посторонней микрофлоры. Но после вскрытия условия меняются: продукт начинает контактировать с воздухом, посудой и другими внешними факторами. Поэтому срок годности закрытого продукта и срок хранения после открытия – не одно и то же.

В компании напоминают: даже качественная молочная продукция требует правильного обращения дома. Молоко, кефир, ряженку, йогурт, сметану, творог и другие охлаждённые продукты нужно хранить в холодильнике, не оставлять надолго на столе, использовать чистую посуду и соблюдать рекомендации производителя. Если у продукта изменились запах, вкус, цвет, консистенция или упаковка вздулась, употреблять его не стоит.

АО «Золотые луга» поддерживает инициативы, направленные на повышение потребительской грамотности и доверия к российской молочной продукции. Для отрасли важно, чтобы разговор о молоке строился не на мифах, а на фактах: качестве сырья, технологии производства, лабораторном контроле, честной маркировке и ответственном отношении к продукту на всех этапах – от предприятия до домашнего холодильника.